FoodSaver™

Reference Guide to the Rechargeable Handheld Vacuum System
Guide de référence pour le système à vide portable et rechargeable
Anleitung für wiederaufladbares Vakuumsystem als Handgerät
Guía de referencia del sistema de sellado al vacío manual y recargable
Guida di riferimento per il sistema di sottovuoto portatile ricaricabile
Handleiding voor het oplaadbare, draagbare vacuümsysteem

MODEL/MODÈLE/MODELL/MODELO/MODELLO **FSFRSH0050**
www.foodsaver.com

Important Safeguards

For your own safety, always follow these basic precautions when using a FoodSaver™ appliance:

1. Read the Instructions Guide carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.

2. Do not use appliance on wet or hot surfaces or outdoors.

3. CAUTION: To prevent against electric shock, do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid.

4. To disconnect, unplug charger adaptor from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.

5. Do not operate appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate appliance if it malfunctions or is in any way damaged. Take it to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

6. Use appliance only for its intended use. Use only the Charger Adapter supplied with this product.

7. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow appliance to be used as a toy.

8. Caution: A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when the marked electrical rating is no less than the electrical rating of this appliance. All cords should not drape over counter or tabletop where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.

9. Keep Charger Adapter, power cord and handheld appliance away from heated surfaces.

10. The appliance has Nickel-metal hydride batteries. The unit must be recycled or disposed per national and local laws and regulations. DO NOT incinerate batteries or expose to high temperatures or liquids.

Important Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated.

2. For best results, use only with FoodSaver™ Brand Vacuum Zipper Bags and Containers.

3. When vacuum packaging zipper bags, small amounts of liquid, crumbs or food particles can be pulled inadvertently into the Valve, creating a possible air leak. To prevent this, follow these tips:

a. For soups, sauces and liquids: use a container and then place in refrigerator. Sealing liquid in Zipper Bags is NOT recommend.

b. For powdery or fine-grained foods: Avoid overfilling bags or use a container. You can also place a coffee filter or paper towel on top of the food beneath the valve before vacuum packaging.

c. Ensure the zipper is closed securely and no food debris is trapped in the zipper. Food trapped in the zipper can create a leak, which may cause the bag to loose vacuum over time.

4. Reservoir must be in place during operation. Do not attempt to use without the Reservoir affixed to the Vacuum Nozzle.

5. When using containers, remember to leave one inch of space at the top of the container.

For Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Description of the Appliance

FoodSaver™

1. Ergonomic design
2. Charge indicator light
3. "Start" button
4. Charger adaptor
5. Charger plug
6. Reservoir

Guidelines for vacuum packaging

Vacuum Packaging & Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from sealed zipper bags and containers, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavour and overall quality. Removing air can also inhibit growth of micro-organisms, which can cause problems under certain conditions:

Mould – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mould cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can slow the growth of mould.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odour, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, Clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavour, appearance or texture because it depends on the age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

Food Safety Warning

Use fresh, perishable foods soon after purchase. Even under proper storage conditions, foods lose freshness and nutritive value if they are stored too long.

Food Preparation Tips

Hard Cheeses:
To keep cheese fresh, vacuum package it after each use.

IMPORTANT: Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Baked Goods:
To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver™ Container so they will hold their shape.

Instructions

Charging Your Handheld Vacuum Appliance: Before using the appliance for the first time please charge it for at least 24 hours. Failure to do so will reduce the product's battery life. The charge Indicator Light remains illuminated when the appliance is plugged in.

IMPORTANT: Should liquid be collected in the reservoir, stop vacuuming once the liquid reaches the Max fill line.

Sealing FoodSaver™ Vacuum Zipper Bag

Step 1: Fill and Seal Bag
Place food in FoodSaver™ Vacuum Zipper Bag. Lay the Zipper Bag flat with the green circle facing upwards press zipper firmly to start seal. Slide fingers across the zipper to close the bag.

Step 2: Remove Air from Bag
Press FoodSaver™ Vacuum Sealer over the green circle on the bag and gently press the "Start" button.

Step 3: Refrigerate
Place the bag with food into the refrigerator or pantry.

*Bags not intended for liquids.

Sealing FoodSaver™ Deli Containers

Step 1: Fill and Close
With FoodSaver™ Deli Container on a flat surface – Place food in Container. Set lid on top and apply pressure with both hands to snap into place to prepare for vacuum sealing.

Step 2: Attach FoodSaver™ Container Adapter to bottom of Vacuum Nozzle by pushing into bottom as shown.

Step 3: Evacuate Air
With the container adapter attached, place the vacuum nozzle tip over the grey valve on container lid. Press "Start" Button on unit and evacuate for 10 seconds. The Container is now ready to be stored. Look for the "Dimple of Freshness" – it tells you that air has been removed from the container.

Step 4: Release Vacuum
To release the vacuum in the Container, simply release the Vacuum Valve/Air Release Flap by gently lifting the tab.

Care, Cleaning & Troubleshooting

Container Adapter Storage

1. Conveniently store Container Adapter on the bottom of the Charging Base as shown.

**ONLY AVAILABLE IN SELECT MODELS

Care & Cleaning

1. Always unplug appliance before cleaning.
2. Do not immerse appliance in water.
3. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
4. Use mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
5. Empty Reservoir after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing.

IMPORTANT:
To remove Reservoir from Vacuum Nozzle: while holding the Vacuum Nozzle with one hand pull the Reservoir cleanly away from Nozzle.

FoodSaver™ Containers
1. The Container Base can be safely washed in the top rack of the dishwasher. You can also wash both pieces in warm, soapy water; rinse well and dry thoroughly.
2. Do Not attempt to remove grey rubber sucker.
3. FoodSaver™ Container bases are top rack dishwasher safe.
4. FoodSaver™ Containers are microwave safe.

Troubleshooting

Vacuum sealer does not start when ON Button is pressed:
1. Ensure vacuum sealer is charged.

Vacuum Sealer starts but bag does not tighten around food:
1. Ensure zipper is firmly closed. Slide fingers across entire zipper.
2. Air valve is not on flat surface. Reposition bag so the Air Valve lies flat on counter with no food under Air Valve.
3. Do not overfill bag.
4. Do not use excessive force when opening the bag. This could damage the zipper.

Vacuum Nozzle and Air Valve are not making secure contact:
1. Ensure Vacuum Nozzle is centered over the green circle and placed flat on Air Valve. PRESS GENTLY – pressing too hard will result in a failure to remove air from the bag.

Air was removed from the bag, but now air has re-entered:
1. Examine zipper and valve of bag. Food debris in zipper or valve may cause leakage and allow air to enter.
2. Sometimes moisture or food material along seal edges of the zipper or beneath the valve prevents bag from sealing properly. Wipe the inside of bag around zipper and beneath value and attempt to reseal.
3. If you are vacuum packaging sharp food items, bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal.

The FoodSaver™ Container will not vacuum:
1. Make sure the rubber gasket on inside of lid is free from food materials.
2. Examine rim of container for cracks or scratches. Any gaps can prevent containers from vacuuming properly.

Guarantee

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) has the right to change these terms.

Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Importantes mesures de sécurité

Pour sa propre sécurité il faut toujours observer ces précautions de base quand on utilise l'appareil FoodSaver®:

1. Lire soigneusement le mode d'emploi. Lire toutes les instructions contenues dans ce manuel avant l'utilisation.
2. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes ou mouillées ou à l'extérieur.
3. **PRUDENCE:** Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas plonger le cordon électrique, la fiche ou toute partie de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Pour débrancher, retirer le chargeur adaptateur de la prise électrique. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon électrique.
5. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou s'il est endommagé. Apporter l'appareil au Centre de Réparation Agréé le plus proche pour tout contrôle, toute réparation ou tout réglage électrique ou mécanique nécessaire.
6. Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. N'utiliser que le chargeur adaptateur fourni avec cet appareil.
7. Les enfants doivent être surveillés attentivement lors de l'utilisation d'un appareil électrique, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. **Avertissement:** Un cordon électrique de courte taille est fourni de façon à éviter de faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée lorsque la capacité nominale électrique n'est pas moindre que celle de cet appareil. La rallonge ne doit pas pendre d'un plan de travail ni d'un dessus de table où elle pourrait être tirée par inadvertance et faire trébucher des enfants en particulier.
9. Eloigner le chargeur adaptateur, le cordon électrique et l'appareil portable des surfaces chaudes.
10. Les piles au nickel-cadmium doivent être recyclées ou jetées en respectant les lois et règlements locaux et nationaux. NE PAS incinérer les piles et NE PAS les exposer à des températures élevées ou à des liquides.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils NE jouent PAS avec l'appareil.
12. Les enfants et personnes handicapées doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que l'appareil est utilisé à côté d'eux.

Conseils importants

1. L'emballage sous vide NE remplace PAS le traitement thermique de mise en conserve. Les produits périssables doivent toujours être réfrigérés.
2. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, n'utiliser qu'avec des sacs alimentaires sous vide à glissière et des récipients de la marque FoodSaver®.
3. Quand l'air est extrait des sacs alimentaires à glissière, une petite quantité de liquide, de miettes ou de particules d'aliments peut accidentellement être attirée dans la valve, pouvant créer une fuite d'air. Pour éviter ce problème, suivre ces conseils:

a. Pour des soupes, sauces et liquides: Utiliser un récipient puis mettre au réfrigérateur. Sceller des liquides dans les sacs alimentaires à glissière N'EST PAS recommandé.

b. Pour des aliments en poudre ou finement moulus: Éviter de trop remplir les sacs ou utiliser un récipient. On peut aussi placer un filtre à café ou une serviette en papier sur les aliments sous la valve avant d'extraire l'air.

c. Vérifier que la fermeture à glissière est bien fermée et qu'aucun débris d'aliment n'y est coincé . Les aliments collés dans la fermeture à glissière pourraient causer un mauvais scellage entraînant une entrée d'air avec le temps.

4. Le réservoir doit être en place durant le fonctionnement de l'appareil. Ne pas essayer d'utiliser si le réservoir n'est pas attaché à la pompe d'aspiration.
5. Quand on utilise les récipients, ne pas oublier de laisser 2,5 cm d'espace au dessus des aliments.

Usage domestique uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Description de l'appareil

FoodSaver™

1. Design ergonomique
2. Indicateur lumineux de charge
3. Bouton de mise en route
4. Chargeur Adaptateur
5. Fiche du chargeur
6. Réservoir

Directive pour emballer sous vide

Emballage sous vide et sécurité des aliments

Le processus d'emballage sous vide prolonge la vie des aliments en enlevant la plus grande partie de l'air des sacs alimentaires à glissière et des récipients, réduisant ainsi l'oxydation qui affecte la valeur nutritive, le goût et la qualité générale. Enlever l'air peut aussi enrayer la croissance de microorganismes qui peuvent causer des problèmes dans certaines conditions.

La moisissure – Identifiée facilement par ses caractéristiques de feutrage velouté. La moisissure peut se développer dans un environnement à faible oxygène, l'emballage sous vide peut donc ralentir la croissance des moisissures.

La levure – Entraîne une fermentation que l'on peut identifier par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut aussi survivre avec ou sans air. La réfrigération ralentit la croissance de la levure alors que la congélation l'arrête complètement.

Les bactéries – Causent une odeur déplaisante, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Si les conditions sont favorables, le Clostridium botulinium (l'organisme qui cause le botulisme) peut se développer sans air et n'est pas toujours détectable par l'odeur ou le goût. Bien qu'il soit extrêmement rare, il peut être très dangereux.

Pour conserver les aliments sans danger, il est extrêmement important de maintenir des températures basses.

Il est important de noter que l'emballage sous vide NE remplace PAS la mise en conserve et ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il ne peut que ralentir le changement de la qualité. Il est difficile de prévoir pendant combien de temps les aliments conserveront leur goût de première qualité, leur apparence ou leur texture parce que cela dépend de l'âge et de la condition des aliments le jour de la mise sous vide.

Avertissement de sécurité alimentaire

Utiliser des aliments frais et périssables peu après leur achat. Même en cas de bonnes conditions de stockage, les aliments perdent leur fraîcheur et leur valeur nutritive s'ils sont gardés trop longtemps.

Conseils sur la préparation des aliments

Fromages durs:
Pour préserver la fraîcheur des fromages, les mettre sous vide après chaque utilisation.

IMPORTANT: Les fromages à pâte molle ne doivent jamais être mis sous vide.

Viennoiseries:
Pour mettre sous vide des produits de boulangerie mous ou légers, il est recommandé d'utiliser un récipient FoodSaver® pour qu'ils maintiennent leur forme.

Charger votre appareil sous vide portable: Charger l'appareil pendant au moins 24 heures avant de l'utiliser pour la première fois. Autrement, la vie utile de la pile de l'appareil en sera réduite. L'indicateur lumineux de charge reste allumé quand l'appareil est branché.

IMPORTANT: Si du liquide s'accumule dans le réservoir, arrêter l'extraction d'air dès que le liquide atteint la ligne de remplissage Max.

Sacs alimentaires à glissière de FoodSaver®

Étape 1 : Remplir et sceller le sac
Placer les aliments dans un sac alimentaire à glissière de FoodSaver®. Mettre le sac alimentaire à glissière à plat avec le cercle vert tourné vers le dessus, appuyer fermement sur la glissière pour commencer à sceller. Faire glisser les doigts le long de la glissière pour fermer le sac.

Étape 2: Extraire l'air du sac
Pousser l'appareil de mise sous vide FoodSaver® sur le cercle vert du sac et appuyer doucement sur le bouton de mise en route "Start."

Étape 3: Réfrigérer
Placer le sac avec les aliments dans le réfrigérateur ou dans un placard.

*Les sacs ne sont pas conçus pour contenir des liquides.

Récipients Hermétiques FoodSaver®

Étape 1: Remplir et fermer
Mettre le récipient FoodSaver® sur une surface plate puis placer les aliments dans le récipient. Poser le couvercle dessus et pousser des deux mains pour le mettre en place afin de préparer l'emballage sous vide.

Étape 2: Attacher l'adaptateur du récipient FoodSaver® sur l'embout de la pompe d'aspiration en poussant comme indiqué.

Étape 3: Extraire l'air

L'adaptateur du récipient étant attaché, placer l'embout de la pompe d'aspiration sur la valve grise située sur le couvercle du récipient. Appuyer sur le bouton de mise en route "Start" et extraire l'air pendant 10 secondes. Le récipient est maintenant prêt à être rangé. Chercher la "fossette de fraîcheur", elle indique que l'air a bien été extrait du récipient.

Étape 4: Éliminer la mise sous vide
Pour éliminer la mise sous vide dans le récipient il suffit de relâcher la valve de mise sous vide/le rabat d'évacuation d'air en soulevant doucement la languette.

Entretien, nettoyage et dépannage

Rangement de l'adaptateur du récipient

1. OL'adaptateur du récipient peut être rangé de façon pratique au dessous de la base de chargeur comme montré.

** DISPONIBLE UNIQUEMENT DANS DES MODÈLES SÉLECTIONNÉS.

Entretien & Nettoyage

1. Toujours débrancher cet appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
3. Eviter d'utiliser des produits et des matériaux abrasifs pour nettoyer toute pièce de cet appareil. Ces produits de nettoyage peuvent rayer la surface et endommager les plaquettes en caoutchouc de mousse noire.
4. Utiliser un produit doux pour vaisselle et un chiffon tiède et humide pour essuyer les résidus d'aliments à l'intérieur et autour des pièces.
5. Vider le réservoir après chaque utilisation. Laver à l'eau savonneuse tiède. Sécher à l'air avant de le remettre.

IMPORTANT:
Pour enlever le réservoir de la pompe d'aspiration: tirer sur le réservoir tout en tenant la pompe d'aspiration de l'autre main.

Récipients FoodSaver®

1. La base du récipient peut être lavée sans danger dans le panier supérieur du lave-vaisselle. On peut aussi laver les deux pièces dans de l'eau savonneuse tiède, bien les rincer et les sécher soigneusement.
2. Ne pas essayer d'enlever la ventouse en caoutchouc gris.
3. Les bases des récipients FoodSaver® peuvent aller dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Les récipients FoodSaver® vont au four à micro-ondes.

Dépannage

La mise sous vide ne se met pas en route quand on appuie sur le bouton ON:

1. Vérifier que l'appareil de mise sous vide est chargé.

La mise sous vide se met en route, mais le sac ne se serre pas autour des aliments:

1. Vérifier que la fermeture à glissière est bien fermée. Faire glisser les doigts tout le long de la glissière.
2. La valve d'air n'est pas sur une surface plate. Replacer le sac de façon à ce que la valve d'air soit bien à plat sur le plan de travail sans aucun aliment sous la valve.
3. Ne pas trop remplir le sac.
4. Ne pas utiliser de force excessive quand on ouvre le sac. Cela pourrait endommager la fermeture à glissière.

La pompe d'aspiration et la valve d'air ne sont pas bien en contact:

1. Vérifier que la pompe d'aspiration est centrée sur le cercle vert et placée à plat sur la valve d'air. APPUYER DOUCEMENT – Appuyer trop fort empêchera d'extraire l'air du sac.

L'air a été extrait du sac mais y est revenu:

1. Examiner la fermeture à glissière et la valve du sac. Des débris alimentaires dans la fermeture ou la valve peuvent causer une fuite et laisser entrer l'air.
2. Parfois l'humidité ou des aliments le long des bords de la glissière de fermeture ou sous la valve empêchent que le sac soit scellé correctement. Essuyer l'intérieur du sac autour de la glissière et sous la valve et essayer de sceller à nouveau.
3. Si des aliments pointus sont mis sous vide, le sac a peut-être été percé. Utiliser un sac neuf s'il y a un trou. Couvrir les aliments pointus avec un matériau protecteur comme une serviette en papier et sceller à nouveau.

On ne peut pas extraire l'air du récipient FoodSaver®:

1. S'assurer que le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle ne contient pas de résidus alimentaires.
2. Examiner le bord du récipient pour des fissures ou des craquelures. Tout espace peut empêcher d'extraire l'air correctement des récipients.

Garantie

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation.
De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Ce label indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter les effets néfastes que l'élimination sauvage des déchets peut avoir sur l'environnement ou la santé, veillez à appliquer un recyclage responsable qui favorisera la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner un appareil usé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ; vous pouvez aussi vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. Il sera en mesure d'assurer le recyclage écologique de ce produit.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19

Wichtige Sicherheitshinweise und Tipps (Deutsch)

Wichtige Sicherheitshinweise

Befolgen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bei der Verwendung eines FoodSaver™-Geräts stets diese grundsätzlichen Vorsichtsmaßnahmen:

1. Lesen Sie die Anleitung hinsichtlich der Bedienung sorgfältig durch. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen in dieser Anleitung durch.
2. Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder im Freien verwenden.
3. WICHTIG: Zum Schutz gegen Elektroschock keine Geräteteile, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
4. Um das Gerät vom Netz zu trennen ziehen Sie den Ladeadapter aus der Steckdose. Dabei nicht an dem Kabel ziehen!
5. Gerät nicht betreiben, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen autorisierten Fachwerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellungen.
6. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Nur den mit dem Produkt mitgelieferten Ladeadapter verwenden.
7. Kinder müssen bei der Verwendung jeglicher elektrischer Geräte sorgfältig überwacht werden. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug!
8. Wichtig: Zur Vermeidung von Verhaspelungen oder Stolpern über ein längeres Kabel ist das mitgelieferte Kabel extra kurz. Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn die angegebene Nennleistung mindestens der Nennleistung dieses Geräts entspricht. Kabel dürfen nicht über Küchen- oder Arbeitsplatten hängen, damit man nicht darüber stolpert oder sie unabsichtlich herunterzieht, insbesondere von Kindern.
9. Ladeadapter, Netzkabel und das Handgerät von heißen Oberflächen fernhalten.
10. Nickel-Metallhydrid-Akkus müssen recycelt oder entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. NIEMALS Batterien verbrennen oder hohen Temperaturen oder heißen Flüssigkeiten aussetzen.

Wichtige Tipps

1. Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für das Einmachen durch Erhitzen. Verderbliches muss nach wie vor gekühlt werden.
2. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ausschließlich die Vakuum-Zipper-Beutel und -Behälter der Marke FoodSaver™ verwenden.
3. Beim Vakuumverpacken von Zipper-Beuteln können kleinere Mengen von Flüssigkeit, Krümel oder Nahrungsmittelpartikel versehentlich in das Ventil gezogen werden und möglicherweise einen Luftaustritt verursachen. Um dies zu vermeiden, befolgen Sie diese Tipps:

a. Für Suppen, Soßen und Flüssigkeiten: Verwenden Sie dazu einen Behälter und stellen Sie ihn dann in den Eisschrank. Das Versiegeln von Flüssigkeiten in Zipper-Beuteln ist NICHT empfehlenswert.

b. Für pulverförmige oder feinkörnige Lebensmittel: Überfüllen von Beuteln verhindern oder lieber einen Behälter verwenden. Sie können aber auch vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein gefaltetes Papiertuch oben auf das Nahrungsmittel in den Beutel und unter das Ventil legen.

c. Vergewissern Sie sich, dass der Zipper fest verschlossen ist und sich keine Nahrungsmittelpartikel im Zipper verfangen haben. Wenn sich Nahrungsmittelpartikel im Zipper verfangen haben, kann dies zu einem Leck führen und dann kann der Beutel im Laufe der Zeit möglicherweise an Vakuum verlieren.

4. Das Reservoir muss während des Betriebs an Ort und Stelle sein. NICHT verwenden, wenn das Reservoir nicht fest mit der Vakuumdüse verbunden ist.
5. Bei der Verwendung von Behältern darauf achten, dass oben im Behälter ca. 2,5 cm Platz bleibt.

Nur für den Hausgebrauch

BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

Gerätbeschreibung

FoodSaver™

1. Ergonomisches Design
2. Ladekontrollleuchte
3. Start-Schalter
4. Ladeadapter
5. Ladestecker
6. Reservoir

Richtlinien zum Vakuumverpacken

Vakuumverpacken und Nahrungsmittelsicherheit

Mit dem Vakuumverpackungsprozess halten sich Lebensmittel länger, weil die meiste Luft aus den versiegelten Beuteln und Behältern entfernt und damit Oxidation verringert wird, die den Nährwert, Geschmack und allgemeine Qualität beeinträchtigt. Durch das Entfernen der Luft kann auch das Wachstum von Mikroorganismen gehemmt werden, das unter bestimmten Bedingungen folgende Probleme verursachen kann:

Schimmel – einfach an seinem flaumigen Aussehen erkennbar. Schimmel kann nicht in einer Umgebung mit niedrigem Sauerstoffgehalt entstehen; darum kann Schimmelbildung durch Vakuumverpackung praktisch ausgeschlossen werden.

Hefepilz – führt zu Fermentierung, die am Geruch und Geschmack erkennbar ist. Hefepilze brauchen Wasser, Zucker und gemäßigte Temperaturen, um wachsen zu können. Sie können mit oder ohne Luft überleben. Durch Kühlung wird das Wachstum von Hefepilzen verlangsamt, während es durch Gefrierung gänzlich gestoppt wird.

Bakterien – führen zu unangenehmen Gerüchen, Verfärbung und weicher und/oder schleimiger Konsistenz. Unter bestimmten Bedingungen kann Clostridium botulinum (ein Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und nicht am Geruch oder Geschmack erkannt werden. Obwohl dieser Bazillus sehr selten ist, kann er sehr gefährlich werden.

Um Nahrungsmittel sicher zu verwahren, ist es äußerst wichtig, für niedrige Temperaturen zu sorgen.

Wichtig ist auch zu wissen, dass Vakuumverpacken KEIN Ersatz für das Einmachen ist und den Verderb von Nahrungsmitteln nicht rückgängig machen kann. Es kann lediglich die Qualitätsveränderungen verlangsamen. Es ist schwierig vorherzusagen, wie lange Nahrungsmittel ihren absolut besten Geschmack behalten sowie ihr Aussehen oder ihre Textur, weil es vom Alter und dem Zustand des Nahrungsmittels an dem Tag abhängt, an dem es vakuumverpackt wurde.

Nahrungsmittel-Sicherheitswarnungen

Frische, verderbliche Nahrungsmittel kurz nach dem Einkauf verarbeiten. Nahrungsmittel verlieren ihre Frische und ihren Nährwert selbst unter den besten Aufbewahrungsbedingungen, wenn sie zu lange aufbewahrt werden.

Tipps zur Nahrungsmittelvorbereitung

Harte Käsesorten:
Um den Käse frisch zu erhalten, nach jedem Gebrauch wieder vakuumverpacken.

WICHTIG: Weicher Käse sollte niemals vakuumverpackt werden.

Backwaren:
Zum Vakuumverpacken von weichen oder luftigen Backwaren empfehlen wir die Verwendung von FoodSaver™-Behältern, damit sie ihre Form nicht verlieren.

Aufladen Ihres Vakuumhandgeräts: Vor der ersten Benutzung des Geräts laden Sie es bitte mindestens 24 Stunden auf. Andernfalls verringert sich die Batterielebensdauer des Geräts. Solange das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Ladekontrollleuchte.

WICHTIG: Falls Flüssigkeit im Reservoir angesammelt wird, mit der Vakuumierung aufhören, sobald die Flüssigkeit den maximalen Füllstand erreicht hat.

Versiegeln des FoodSaver™ Vakuum-Zipper-Beutels

1. Schritt: Beutel füllen und versiegeln: Nahrungsmittel in den FoodSaver™ Vakuum-Zipper-Beutel füllen. Zipper-Beutel flach legen. Der grüne Kreis muss oben sichtbar sein. Zipper vor dem Versiegeln fest zusammendrücken. Zipper zum Schließen des Beutels mit den Fingern zusammenschieben.

2. Schritt: Luft aus dem Beutel entfernen
FoodSaver™ Vakuum-Versiegler auf den grünen Kreis auf dem Beutel setzen und sanft auf „Start“ drücken.

3. Schritt: Kühlen
Nahrungsmittelbeutel in den Eisschrank oder in die Vorratskammer legen.

*Beutel nicht für Flüssiges geeignet.

Versiegeln der FoodSaver™ - Vorratsbehälter

1. Schritt: Füllen und Verschließen
With FoodSaver™ Deli Container on a flat surface – Place food in Container. Set lid on top and apply pressure with both hands to snap into place to prepare for vacuum sealing.

2. Schritt: FoodSaver™ - Behälteradapter FoodSaver™ - Behälteradapter wie illustriert unten an der Vakuumdüse durch Hineindrücken anbringen.

3. Schritt: Luftleer machen
Nachdem der Behälteradapter angebracht wurde, die Vakuumdüse auf das graue Ventil auf dem Beuteldeckel setzen. Start-Taste des Geräts drücken und zehn Sekunden lang evakuieren. Der Behälter kann jetzt aufbewahrt werden. Werfen Sie einen Blick auf das „Frische-Grübchen“– es signalisiert, dass die Luft aus dem Behälter entfernt wurde.

4. Schritt: Vakuum freisetzen
Um das Vakuum im Behälter freizusetzen, heben Sie Lasche der Vakuumventil-/ Luftentweichklappe leicht an.

Pflege, Reinigung und Fehlersuche

Behälteradapteraufbewahrung

1. Der Behälteradapter kann bequem wie illustriert unten im Ladesockel aufbewahrt werden.

**NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN VORHANDEN

Pflege und Reinigung

1. Vor dem Reinigen des Geräts stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen.
3. Keine Scheuermittel zur Reinigung der Komponenten des Geräts verwenden.
4. Derartige Mittel könnten die Oberfläche zerkratzen und die schwarzen Schaumgummiblöcke beschädigen.
5. Empty Reservoir after each use. Wash in warm soapy water. Air dry before replacing.

WICHTIG:

Reservoir von der Vakuumdüse entfernen: Vakuumdüse mit der einen Hand festhalten und Reservoir von der Düse abziehen.

FoodSaver™- Behälter

1. Das Unterteil des Behälters kann problemlos im oberen Gestell des Geschirrspülers gewaschen werden. Oder beide Teile in warmem Seifenwasser waschen, gut spülen und trocknen lassen.
2. Keinesfalls den grauen Gummisauger entfernen!
3. FoodSaver™-Behälterunterteile können unbedenklich im oberen Gestell des Geschirrspülers gewaschen werden.

4.FoodSaver™-Behälter sind mikrowellensicher.

Fehlersuche

Die Vakuumversiegelung beginnt nicht nach dem Drücken der Starttaste:

1. Vergewissern, dass der Vakuumversiegler aufgeladen ist.

Vakuumversiegler startet, der Beutel strafft sich jedoch nicht um das Nahrungsmittel:

1. Vergewissern, dass der Zipper fest geschlossen ist. Zipper über die gesamte Breite mit den Fingern zusammenschieben.
2. Das Luftventil ist nicht auf einer ebenen Arbeitsfläche. Beutel so verlagern, dass das Luftventil flach auf der Arbeitsfläche liegt und sich kein Nahrungsmittel unter dem Luftventil befindet.
3. Beutel nicht zu voll machen.
4. Beutel nicht mit Gewalt öffnen. Dies könnte den Zipper beschädigen.

Vakuumdüse und Luftventil haben keinen festen Kontakt:

1. Vergewissern, dass die Vakuumdüse mittig auf dem grünen Kreis und flach auf dem Luftventil sitzt. SANFT DRÜCKEN – Bei zu hartem Drücken kann die Luft nicht aus dem Beutel entweichen.

Luft wurde aus dem Beutel entfernt, aber jetzt ist erneut Luft eingetreten:

1. Zipper und Ventil des Beutels untersuchen. Nahrungsmittelpartikel im Zipper oder Ventil verursachen möglicherweise ein Leck und deshalb dringt Luft wieder ein.
2. Manchmal verhindern Feuchtigkeit oder Nahrungsmittelpartikel am Versiegelungsrand des Zippers oder unter dem Ventil eine vollständige Versiegelung des Beutels. Wischen Sie die Innenseite des Beutels am Zipper entlang und unter dem Ventil sauber und versuchen Sie dann die Versiegelung erneut.
3. Falls Sie scharfkantige Nahrungsmittel vakuumverpacken möchten, wurde eventuell der Beutel durchstochen. Wenn ein Loch entstanden ist, einen neuen Beutel verwenden. Scharfkantige Nahrungsmittel weich, z. B. mit einem Papiertuch, abpolstern und erneut versiegeln.

Der FoodSaver™ - Behälter vakuumiert nicht:

1. Vergewissern, dass die Gummidichtung innen am Deckel frei von Nahrungsmittelpartikeln ist.
2. Den Rand des Behälters auf Risse und Schrammen untersuchen. Jegliche Lücken können die korrekte Vakuumierung des Behälters verhindern.

Garantie

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) geändert werden.

Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt.

Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistung geliefert wurde, sollten Sie sich nach deren Bedingungen und nicht nach dieser Garantie richten. Nötigenfalls kann Ihnen der örtliche Vertragshändler weitere Informationen geben.

Dieses Zeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umweltschäden oder eine Beeinträchtigung der menschlichen Gesundheit durch ungeordnete Abfallbeseitigung zu vermeiden, führen Sie das Produkt dem Recycling zu, um die umweltverträgliche Wiederverwendung der Materialien zu fördern. Bitte geben Sie das gebrauchte Gerät bei einer Rückgabe- bzw. Sammelstelle ab, oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt einem umweltverträglichen Recycling zugeführt werden.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Großbritannien

Precauciones importantes

Para su propia seguridad, se deben seguir estas precauciones básicas al utilizar un aparato FoodSaver™:

1. Lea con detenimiento la Guía de instrucciones para conocer las indicaciones de funcionamiento. Lea todas las instrucciones de este manual antes de usar el aparato.
2. No utilice el electrodoméstico en superficies mojadas o calientes, ni en exteriores.
3. PRECAUCIÓN: como medida de protección contra descargas eléctricas, no se debe sumergir ninguna parte del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Para desconectar, desenchufar el adaptador de carga de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable.
5. No haga funcionar el aparato si el cable o el enchufe están dañados. No haga funcionar el aparato si falla o si se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su inspección, ajuste, reparación o cualquier ajuste electromecánico.
6. Utilice el aparato únicamente para el uso al que ha sido destinado. Utilice únicamente el adaptador de carga suministrado con el producto.
7. Los niños deben estar bajo estricta supervisión al utilizar cualquier aparato eléctrico. No permita que el electrodoméstico se utilice como juguete.
8. Precaución: se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos originados por enredos o tropiezos con cables largos. Se puede usar una extensión si su especificación eléctrica no es inferior a la del aparato. Los cables no deben colgar de la encimera ni de la mesa donde puedan ocasionar tropiezos o ser objeto de tirones, especialmente por parte de niños.
9. Mantenga el adaptador de carga, el cable de alimentación y el electrodoméstico manual alejado de superficies calientes.
10. Las baterías de níquel-hidruro metálico deben reciclarse o desecharse de acuerdo a las leyes y regulaciones nacionales y locales. NO incinere las baterías ni las exponga a altas temperaturas o líquidos.

Consejos importantes

1. El envasado al vacío NO sustituye el proceso de calentamiento de los enlatados. Los productos perecederos deben refrigerarse de todos modos.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice únicamente con las bolsas de cierre hermético y contenedores para envasado al vacío de la marca FoodSaver™.
3. Al envasar al vacío bolsas de cierre hermético podrían entrar accidentalmente en la válvula pequeñas cantidades de líquido, migas o partículas de alimentos, lo que podría generar una fuga de aire. Para prevenir que esto suceda, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

a. Para sopas, salsas y líquidos: usar un contenedor y luego colocar en el refrigerador. NO es recomendable sellar líquidos en bolsas de cierre hermético.

b. Para alimentos en polvo o de granulado fino: evitar llenar excesivamente las bolsas o usar un contenedor. También se puede colocar un filtro de café o un papel toalla sobre los alimentos, debajo de la válvula, antes de envasar al vacío.

c. Cerciórese de que el cierre hermético esté bien cerrado y de que no hayan quedado restos de alimentos atascados en el mismo. Los alimentos que queden en el cierre hermético pueden producir fugas, lo que posiblemente ocasione que la bolsa pierda el sellado al vacío con el tiempo.

4. El depósito debe estar colocado en su lugar durante el funcionamiento. No intente utilizar sin el depósito conectado a la boquilla de sellado al vacío.
5. Al utilizar contenedores, se debe recordar dejar un espacio de 2,5 cm (una pulgada) en la parte superior del contenedor.

Sólo para uso doméstico

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción del electrodoméstico

FoodSaver™

1. Diseño ergonómico
2. Luz indicadora de carga
3. Botón de inicio
4. Adaptador de carga
5. Enchufe del cargador
6. Depósito

Pautas para envasar al vacío

El envasado al vacío y la seguridad de los alimentos

El proceso de envasado al vacío prolonga la vida de los alimentos al eliminar la mayoría del aire de las bolsas de cierre hermético y de los contenedores, disminuyendo así la oxidación, que afecta el valor nutricional, el sabor y la calidad general de los alimentos. La eliminación del aire también inhibe la proliferación de microorganismos que pueden ocasionar problemas en ciertas condiciones:

Moho – se identifica fácilmente por su textura aterciopelada. El moho no puede desarrollarse en un entorno con poco oxígeno; por consiguiente, el envasado al vacío puede retardar la proliferación del moho.

Levadura – produce la fermentación, que puede identificarse por su olor y sabor. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para desarrollarse y además puede sobrevivir con o sin aire. Para retardar la proliferación de la levadura se requiere refrigeración, en tanto que la congelación la detiene por completo.

Bacterias – producen olores desagradables, manchas y/o generan una textura blanda o babosa. En las condiciones apropiadas la Clostridium botulinum (el organismo que produce el botulismo) puede desarrollarse sin necesidad de aire y en ocasiones no puede detectarse por el olor ni el sabor. Si bien resulta extremadamente excepcional, puede ser muy peligrosa.

Para preservar los alimentos de modo seguro es vital que los mantenga a temperaturas bajas.

Es importante tomar en cuenta que el envasado al vacío NO sustituye el proceso de enlatado y no puede invertir el deterioro de los alimentos; sólo puede retardar los cambios en la calidad de los mismos. Resulta difícil predecir por cuánto tiempo mantendrán los alimentos su exquisito sabor, así como su apariencia o textura de máxima calidad, ya que eso depende de la frescura y la condición en la que se encuentren los alimentos al momento de envasarlos al vacío.

Advertencia relativa a la seguridad de los alimentos

Use alimentos perecederos frescos poco después de comprarlos. Aún en condiciones de almacenamiento adecuadas, los alimentos pierden su frescura y su valor nutricional si se almacenan por períodos prolongados.

Consejos para la preparación de alimentos

Quesos duros:
Para mantener frescos los quesos, empáquelos al vacío inmediatamente después de usarlos.

IMPORTANTE: los quesos blandos nunca deben envasarse al vacío.

Productos horneados:
Para envasar al vacío productos horneados suaves o esponjosos se recomienda el uso de un contenedor FoodSaver™ para que conserven su forma.

Instrucciones

Cómo cargar el aparato de sellado al vacío manual: antes de usar el aparato por primera vez, se debe cargar durante un mínimo de 24 horas; de lo contrario, la duración de la batería del producto se verá reducida. La luz indicadora de carga se mantendrá iluminada mientras el aparato esté enchufado.

IMPORTANTE: si se acumula líquido en el depósito, deje de sellar al vacío una vez que éste llegue a la línea de llenado máximo.

Cómo sellar al vacío bolsas de cierre hermético FoodSaver™

Paso 1: Llenar y sellar la bolsa
Coloque los alimentos en la bolsa de cierre hermético para sellar al vacío FoodSaver™. Disponga la bolsa de cierre hermético sobre una superficie plana y con el círculo verde hacia arriba; presione firmemente sobre el cierre hermético para comenzar a sellar. Deslice los dedos por el cierre hermético para cerrar la bolsa.

Paso 2: Eliminar el aire de la bolsa
Presione el sellador al vacío FoodSaver™ sobre el círculo verde de la bolsa y oprima suavemente el botón de inicio.

Paso 3: Refrigerar
Coloque la bolsa con los alimentos en el refrigerador o la despensa.

*Las bolsas no están destinadas para uso con líquidos.

Cómo sellar contenedores de charcutería FoodSaver™

Paso 1: Llenar y cerrar
Introduzca los alimentos en el contenedor de charcutería FoodSaver™, que deberá estar colocado sobre una superficie plana. Coloque la tapa y aplique presión con ambas manos para calzarla en su lugar en preparación para el sellado al vacío.

Paso 2: Conectar el FoodSaver™
Conecte el adaptador para contenedores a la parte inferior de la boquilla de sellado al vacío presionándola contra la parte inferior, tal como se ilustra.

Paso 3: Extraer el aire
Una vez que el adaptador para contenedores esté conectado, coloque la punta de la boquilla de sellado al vacío sobre la válvula gris de la tapa del contenedor. Presione el botón de inicio de la unidad y extraiga el aire durante 10 segundos. Ahora el contenedor estará listo para almacenarse. Busque el "hundido de frescura" que le indica que se ha extraído el aire del contenedor.

Paso 4: Soltar el sellador al vacío
Para soltar el sellado al vacío del contenedor, sólo debe soltar la válvula de sellado al vacío/solapa de circulación de aire levantando con cuidado la lengüeta.

Almacenamiento del adaptador para contenedores

1. Guarde el adaptador para contenedores de forma práctica en la parte inferior de la base de recarga, según se ilustra.

**SÓLO SE ENCUENTRA A DISPOSICIÓN EN ALGUNOS MODELOS.

Limpieza y mantenimiento

1. Desenchufe el electrodoméstico antes de limpiarlo.
2. No sumerja el electrodoméstico en agua.
3. Evite usar productos o materiales abrasivos para limpiar los componentes del aparato. Tales limpiadores pueden rallar la superficie y dañar las almohadillas de espuma de caucho negras.
4. Utilice un jabón suave para lavar trastes y agua tibia con un paño húmedo para eliminar los residuos de alimentos que queden dentro o alrededor de los componentes.
5. Vacíe el depósito después de cada uso. Lave con agua tibia jabonosa. Seque al aire antes de volver a montar.

IMPORTANTE:
Para sacar el depósito de la boquilla de sellado al vacío: separe el depósito transparente de la boquilla de sellado al vacío, sujetándola con una mano.

Contenedores FoodSaver™

1. Las bases de los contenedores pueden lavarse sin problemas en la parte superior del lavavajillas. También se pueden lavar ambas piezas en agua tibia jabonosa; enjuagar y secar bien.
2. No intente sacar la ventosa de caucho gris.
3. Las bases de los contenedores FoodSaver™ pueden lavarse en la parte superior del lavavajillas.
4. Los contenedores FoodSaver™ son aptos para uso en el horno de microondas.

Localización y solución de problemas

El sellador al vacío no funciona al pulsar el botón de encendido:

1. Cerciórese de que el sellador al vacío esté cargado.

El sellador al vacío funciona, pero la bolsa no se contrae alrededor de los alimentos:

1. Cerciórese de que el cierre hermético esté bien cerrado. Deslice los dedos por todo el cierre.
2. La válvula de aire no se encuentra en una superficie plana. Vuelva a colocar la bolsa de modo que la válvula de aire quede plana sobre la encimera y no haya alimentos debajo de la válvula.
3. No llene la bolsa en exceso.
4. No use una fuerza excesiva al abrir la bolsa ya que esto podría dañar el cierre hermético.

La boquilla de sellado al vacío y la válvula de aire no encajan bien:

1. Cerciórese de que la boquilla de sellado al vacío quede centrada sobre el círculo verde y colocada de forma plana en la válvula de aire. PRESIONE SUAVEMENTE. Si se presiona demasiado fuerte impedirá que se extraiga el aire de la bolsa.

Se extrajo el aire de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar:

1. Examine el cierre hermético y la válvula de la bolsa. Los restos de comida en el cierre hermético o en la válvula podrían ocasionar fugas y permitir que el aire entre.
2. En ocasiones la humedad o bien los alimentos presentes en los bordes de sellado del cierre hermético o por debajo de la válvula impiden que la bolsa se selle adecuadamente. Limpie la parte interna de la bolsa alrededor del cierre hermético y debajo de la válvula, e intente sellar nuevamente.
3. Si se envasan al vacío alimentos con filos, éstos podrían haber perforado la bolsa. Utilice una bolsa nueva si existen perforaciones. Cubra los alimentos con filo con un material protector suave, tal como un papel toalla y vuelva a sellar.

El contenedor FoodSaver™ no se sella al vacío:

1. Cerciórese de que la junta de goma en la parte interna de la tapa no tenga restos de alimentos.
2. Compruebe que el borde del contenedor no tenga grietas ni arañazos. Cualquier abertura podría impedir que los contenedores se sellen de forma adecuada.

Garantía

Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") tiene derecho a cambiar estos términos.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Esta marca indica que en ninguna parte de la Unión Europea está permitido desechar este producto junto con la basura del hogar. En vez de eso, y en línea con las leyes que tratan de prevenir posibles perjuicios para el medio ambiente o para la salud humana a causa del desecho incontrolado de residuos, usted debe reciclar este producto de manera responsable. De ese modo, entre todos promovemos la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para reciclar el producto usado, use los sistemas de recogida que tenga en su localidad o póngase en contacto con la tienda o comercio en que fue comprado dicho producto. Así ellos podrán llevar el producto al lugar designado para el reciclaje adecuado, respetuoso con el medio ambiente.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Reino Unido

Avvertenze importanti

Per la vostra incolumità, seguire sempre le seguenti precauzioni di base durante l'uso di un apparecchio FoodSaver™:

1. Leggere attentamente la guida per le istruzioni sul funzionamento. Leggere tutte le istruzioni in questo manuale prima dell'uso.
2. Non utilizzare l'apparecchio su superfici bagnate o calde, oppure in ambienti esterni.
3. **ATTENZIONE:** per prevenire scosse elettriche, non immergere alcuna parte dell'apparecchio, del filo elettrico o della spina in acqua o altro liquido.
4. Per disconnettere, staccare l'adattatore dalla presa di corrente. Non disconnettere tirando il filo.
5. Non utilizzare l'apparecchio in caso di filo o spina danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se malfunzionante o se danneggiato in alcun modo. Per ispezioni o riparazioni, si prega di recarsi al Centro di Servizio Autorizzato più vicino.
6. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso indicato. Utilizzare esclusivamente l'adattatore in dotazione con il prodotto.
7. Sorvegliare attentamente eventuali minori durante l'uso di qualsiasi apparecchio elettrico. Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato come giocattolo.
8. Attenzione: si fornisce un filo corto, al fine di ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare in un filo più lungo. È possibile utilizzare una prolunga laddove la potenza elettrica nominale non sia inferiore a quella dell'apparecchio. Il filo non dovrebbe pendere dal ripiano o dalla superficie del tavolo, per evitare di inciampare o di tirarlo inavvertitamente, specialmente da minori.
9. Tenere l'adattatore, il filo e l'apparecchio portatile lontano da superfici riscaldate.
10. Le pile ibride al nichel-idruro di metallo devono essere riciclate o smaltite secondo leggi e regolamenti regionali locali. NON incenerire le pile, esporle a fonti di calore elevate o liquidi.

Consigli importanti

1. Il confezionamento sottovuoto NON sostituisce il procedimento di cottura per la conservazione in scatola. Gli alimenti deperibili devono comunque essere conservati in frigorifero.
2. Per ottenere migliori risultati, utilizzare esclusivamente i sacchetti apri e chiudi ed i contenitori sottovuoto FoodSaver™.
3. Durante la conservazione sottovuoto con sacchetti apri e chiudi, è possibile che piccole quantità di liquido, briciole o piccole quantità di cibo si possano essere inavvertitamente incastrate nella valvola e potenzialmente creare una perdita d'aria. Per prevenire che ciò avvenga, seguire i seguenti consigli:

a. Per zuppe, salse e liquidi: utilizzare un contenitore, quindi conservare in frigorifero. La conservazione di liquidi in sacchetti apri e chiudi NON è raccomandata.

b. Per cibi in polvere o a granelli fini: evitare di riempire troppo i sacchetti, oppure utilizzare un contenitore. È possibile anche inserire un filtro da caffé o della carta assorbente da cucina sotto la valvola, prima di cominciare ad aspirare.

c. Assicurarsi che la chiusura apri e chiudi sia ben sigillata e che non vi siano residui di cibo. La presenza di cibo nella chiusura, potrebbe far sì che il sacchetto perda nel tempo la capacità di mantenere il cibo sottovuoto.

4. Il serbatoio deve essere sempre in posizione durante l'uso. Non tentare di utilizzare l'apparecchio se il serbatoio non è ben connesso al beccuccio di aspirazione.
5. Per l'uso dei contenitori, ricordarsi di lasciare 2-3 cm di spazio sulla parte superiore del contenitore.

Esclusivamente per uso domestico

CONSERVARE LE ISTRUZIONI

Descrizione dell'apparecchio

FoodSaver™

1. Design ergonomico
2. Spia di ricarica
3. Pulsante di accensione "Start"
4. Adattatore per ricarica
5. Spina per ricarica
6. Serbatoio

Guida alla conservazione sottovuoto

Conservazione sottovuoto e sicurezza alimentare

Il processo di conservazione sottovuoto allunga la durata degli alimenti grazie alla rimozione dell'aria dai sacchetti apri e chiudi e dai contenitori, riducendo così l'ossidazione, con dirette conseguenze sul valore nutrizionale, il sapore e in generale la qualità degli alimenti stessi. La rimozione dell'aria inibisce inoltre la crescita di microrganismi, i quali, sotto determinate condizioni, sono causa di determinati problemi:

Muffa – facilmente caratterizzata dall'aspetto lanuginoso. La muffa non può crescere in un ambiente con poco ossigeno. Per questo motivo, la conservazione sottovuoto rallenta la crescita della muffa.

Lievito –causa fermentazione, che può essere identificata dall'odore e dal sapore. Il lievito ha bisogno di acqua, zucchero e di una temperatura moderata per crescere. Può inoltre sopravvivere con o senza aria. Per rallentare la crescita del lievito occorre la refrigerazione, mentre il congelamento la blocca completamente.

Batteri – causano un odore cattivo, scolorimento e/o un aspetto molliccio e viscido. Sotto determinate condizioni, il Clostridium botulinum (l'organismo che causa il Botulismo) riesce a crescere anche senza la presenza d'aria e a volte non è possibile identificarlo dall'odore o dal sapore. Anche se molto raro, si tratta di un batterio estremamente pericoloso.

Per conservare il cibo correttamente, è importante tenerlo a basse temperature.

È importante notare che la conservazione sottovuoto NON sostituisce la conservazione in scatola e non può invertire il deterioramento degli alimenti; riesce solo a rallentare cambiamenti della qualità. È comunque difficile prevedere per quanto tempo il cibo riuscirà a mantenere il massimo del sapore, il suo aspetto o stato, poiché dipende dalla freschezza e dalle condizioni del cibo al momento della conservazione sottovuoto.

Avvertenze sulla sicurezza alimentare

Consumare gli alimenti freschi e deperibili subito dopo averli acquistati. Anche se conservati correttamente, gli alimenti perdono la loro freschezza ed il loro valore nutrizionale se conservati troppo a lungo.

Consigli sulla conservazione degli alimenti

Formaggi duri:
Per mantenere il formaggio fresco, conservarlo sottovuoto dopo ogni uso.

IMPORTANTE: i formaggi morbidi non dovrebbero mai essere conservati sottovuoto.

Alimenti cotti al forno:
Per conservare sottovuoto alimenti soffici cotti al forno, si raccomanda l'uso dei contenitori FoodSaver™ in modo tale da preservarne la forma.

Istruzioni

Come ricaricare il vostro sistema di aspirazione portatile ricaricabile: prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, caricarlo per almeno 24 ore. Se ciò non avviene, la durata della pila potrebbe essere compromessa. La spia di ricarica rimane accesa quando l'apparecchio viene ricaricato.

IMPORTANTE: se il serbatoio si riempie di liquido, smettere di aspirare una volta raggiunta la linea Max.

Come sigillare il sacchetto apri e chiudi FoodSaver™

1˚Passaggio: Riempire e sigillare il sacchetto

Inserire il cibo nel sacchetto apri e chiudi FoodSaver™. Stendere il sacchetto in modo che il cerchio verde sia rivolto verso l'alto, quindi fare pressione sulla chiusura per iniziare a sigillare. Far scorrere le dita lungo la chiusura per sigillare il sacchetto.

2˚Passaggio: Estrarre l'aria dal sacchetto

Press FoodSaver™ Vacuum Sealer over the green circle on the bag and gently press the "Start" button.

3˚Passaggio: Conservare in frigorifero

Conservare il sacchetto pieno nel frigorifero, oppure in dispensa.

*I sacchetti non sono indicati per liquidi

Come sigillare i contenitori per alimenti delicati FoodSaver™

1˚Passaggio: Riempire e chiudere

Con il contenitore per alimenti delicati FoodSaver ™ posizionato su una superficie piana, inserire il cibo nel contenitore. Posizionare il coperchio e spingere con entrambe le mani fino a chiuderlo completamente, per prepararlo ad essere conservato sottovuoto.

2˚Passaggio Connettere l'adattatore del contenitore FoodSaver™ alla parte inferiore della beccuccio del sistema di aspirazione spingendo verso il basso, come dimostrato.

3˚Passaggio: Rimuovere l'aria

Con l'adattatore del contenitore inserito, posizionare il beccuccio del sistema di aspirazione sulla valvola grigia sul coperchio del contenitore. Premere il pulsante "Start" sull'apparecchio e iniziare ad aspirare per 10 secondi. Ora il contenitore è pronto ad essere conservato. Verificare che ci siano le cosiddette "fossette della freschezza" - ciò è indice che l'aria è stata rimossa dal contenitore.

4˚Passaggio: Reinserire l'aria

Per reinserire aria nel contenitore, semplicemente rilasciare la valvola di sottovuoto/linguetta di rilascio dell'aria sollevando delicatamente l'aletta.

Manutenzione, pulizia e risoluzione dei problemi

Conservare l'adattatore del contenitore

1. Conservare comodamente l'adattatore del contenitore nella parte inferiore della base del caricatore, come dimostrato.

** DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE IN ALCUNI MODELLI

Manutenzione e pulizia

1. Disconnettere sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
2. Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
3. Evitare l'uso di prodotti o materiali abrasivi per pulire i componenti dell'apparecchio. Tali detergenti potrebbero scorticare la superficie e danneggiare i gommini neri.
4. Utilizzare del sapone delicato per piatti ed uno straccio inumidito con acqua calda per eliminare eventuali residui di cibo all'interno o sulla superficie dei vari componenti.
5. Svuotare il serbatoio ogni volta che si finisce di utilizzare l'apparecchio. Lavare con acqua calda e sapone. Asciugare all'aria prima di riposizionarlo.
   IMPORTANTE: Come rimuovere il serbatoio dal beccuccio di aspirazione: tenere il beccuccio del sistema di aspirazione con una mano e allo stesso tempo tirare il serbatoio dal beccuccio stesso.

I contenitori FoodSaver™

1. La base del contenitore può essere tranquillamente lavata nel compartimento superiore della lavastoviglie. È possibile anche lavare le due parti a mano, con dell'acqua calda e del sapone. Sciacquare bene e asciugare completamente.
2. Non tentare di rimuovere la guarnizione di aspirazione in gomma grigia.
3. Le basi dei contenitori FoodSaver™ si possono tranquillamente lavare nel compartimento superiore della lavastoviglie.
4. I contenitori FoodSaver™ si possono mettere tranquillamente nel forno a microonde.

Risoluzione dei problemi

Il sistema di aspirazione non funziona quando il pulsante ON è premuto:

1. Assicurarsi che il sistema di aspirazione sia ricaricato.

Il sistema di aspirazione funziona, ma il sacchetto non si restringe intorno agli alimenti:

1. Assicurarsi che la chiusura apri e chiudi sia ben sigillata. Far scorrere le dita su tutta la lunghezza della chiusura.
2. La valvola dell'aria non si trova su una superficie piana. Riposizionare il sacchetto in modo che la valvola dell'aria sia ben stesa sul ripiano, e non vi sia del cibo sotto la valvola stessa.
3. Non riempire troppo il sacchetto.
4. Non aprire il sacchetto con troppa forza. Ciò potrebbe danneggiare la chiusura apri e chiudi.

Il beccuccio di apirazione e la valvola dell'aria non hanno un buon contatto:

1. Assicurarsi che il beccuccio di apirazione sia centrato sul cerchio verde e che sia ben posizionato sopra la valvola dell'aria. SPINGERE DELICATAMENTE. Una pressione troppo forte potrebbe impedire che si riesca ad aspirare l'aria dal sacchetto.

L'aria era stata correttamente rimossa dal sacchetto, ma adesso è rientrata:

1. Controllare la chiusura apri e chiudi e la valvola del sacchetto. Residui di cibo nella chiusura o nella valvola potrebbero causare una perdita e permettere che l'aria rientri.
2. A volte, del liquido o dei residui di cibo lungo i lembi della chiusura o sotto la valvola potrebbero far sì che il sacchetto non si chiuda adeguatamente. Pulire l'interno della chiusura apri e chiudi del sacchetto e sotto la valvola, quindi provare a sigillare nuovamente.
3. Se si stanno conservando sottovuoto alimenti appuntiti, è possibile che il sacchetto si sia perforato. Usare un sacchetto nuovo in caso di perforazioni. Coprire gli alimenti appuntiti con del materiale morbido che possa fungere da ammortizzatore, come ad esempio della carta assorbente da cucina, quindi sigillare nuovamente.

Il Contenitore FoodSaver™ non riesce ad essere conservato sottovuoto:

1. Assicurarsi che non vi siano residui di cibo sulla guarnizione di gomma all'interno del coperchio.
2. Controllare che intorno al contenitore non vi siano rotture o graffi. Qualsiasi fessura potrebbe essere la ragione per cui non si riesce a conservare sottovuoto in maniera corretta.

Garanzia

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questao prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

Holmes si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a Holmes; e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes.

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da Holmes, riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici nel mercato UE. Per impedire danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare questo prodotto in modo responsabile onde promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse e dei materiali. Restituire le unità usate nei cassonetti della raccolta differenziata adibiti allo scopo o rivolgersi al rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto, il quale si incaricherà di riciclarlo in maniera sicura per l'ambiente.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
Londra
SW19 4DT
UK

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Volg, voor uw eigen veiligheid, altijd deze elementaire voorzorgmaatregelen op bij het gebruiken van het FoodSaver™-apparaat:

1. Lees de handleiding zorgvuldig door voor aanwijzingen omtrent het gebruik. Lees alle aanwijzingen in de handleiding door voorafgaand aan gebruik.
2. Gebruik het apparaat niet op een vochtige of hete ondergrond, en gebruik het niet buiten.
3. WEES VOORZICHTIG: dompel geen enkel onderdeel van het apparaat, het stroomsnoer of de stekker onder in water of een andere vloeistof om een elektrische schok te vermijden.
4. Trek de stekker van de oplaadadapter uit het stopcontact om de aansluiting te verbreken. Trek niet aan het stroomsnoer om de aansluiting te verbreken.
5. Gebruik het apparaat niet als het stroomsnoer of de stekker beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als het defect of op enigerlei wijze beschadigd is. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde goedgekeurde reparatiecentrum voor onderzoek, reparatie of elektronische of mechanische aanpassingen.
6. Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde gebruik. Gebruik alleen de oplaadadapter die bijgesloten was bij dit product.
7. Houd strikt toezicht op kinderen als ze elektrische apparaten gebruiken. Het apparaat mag niet als speelgoed worden gebruikt.
8. Wees voorzichtig: het stroomsnoer is kort om risico's als gevolg van het verstrikt raken van of struikelen over een langer snoer te verkleinen. Een verlengsnoer kan worden gebruikt als het aangeduide elektrische vermogen niet lager is dan dat van dit apparaat. De snoeren mogen niet over een aanrecht of een tafel hangen, waar vooral kinderen kunnen struikelen over de snoeren of hieraan onbedoeld kunnen trekken.
9. Houd de oplaadadapter, het stroomsnoer en het draagbare apparaat uit de buurt van hete oppervlakken.
10. Het apparaat heeft nikkelmetalen hydridebatterijen. Het apparaat moet worden gerecycled of weggegooid in overeenstemming met nationale en plaatselijke regel- en wetgeving. De batterijen mogen NIET worden verbrand of worden blootgesteld aan hoge temperaturen of vloeistoffen.

Belangrijke tips

1. Een vacuümverpakking is GEEN vervanging van het proces van verwarmd inblikken. Etenswaren die kunnen bederven, moeten nog steeds in de koelkast worden bewaard.
2. Gebruik, om de beste resultaten te bereiken, alleen de hersluitbare vacuümzakken en -containers van het merk FoodSaverTM.
3. Als de hersluitbare zakken worden vacuümverpakt, dan kunnen kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of etenswaren ongewild worden opgezogen in het ventiel, hetgeen zou kunnen leiden tot lekkage. Om dit te vermijden, volgt u deze tips op:

a. Voor soepen, sauzen en vloeistoffen: gebruik een container, die u vervolgens in de koelkast plaatst. Het bewaren van vloeistoffen in hersluitbare zakken wordt NIET aanbevolen.

b. Voor poeders of fijnkorrelige etenswaren: vul de zakken niet te veel of gebruik een container. U kunt ook een koffiefilter of een papieren doek op de etenswaren plaatsen onder het ventiel voordat u begint met het vacuümverpakken.

c. Zorg ervoor dat de sluiting goed dichtzit en dat geen etensresten in de sluiting zijn achtergelaten. Etensresten in de sluiting kunnen leiden tot lekkage, hetgeen ervoor kan zorgen dat de zak met het verloop van tijd niet vacuümverpakt meer is.

4. Het reservoir moet tijdens het gebruik zijn aangebracht. Gebruik het apparaat niet zonder dat het reservoir is bevestigd aan de vacuümtuit.
5. Vergeet niet om, als u containers gebruikt, ongeveer 2,5 centimeter ruimte open te laten aan de bovenkant van de container.

Alleen voor huishoudelijk gebruik

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Beschrijving van het apparaat

FoodSaver™

1. Ergonomisch ontwerp
2. Indicatielampje voor het opladen
3. Startknop
4. Oplaadadapter
5. Oplaadstekker
6. Reservoir

Richtlijnen voor vacuümverpakken

Vacuümverpakken en veiligheid omtrent etenswaren

Het proces van vacuümverpakken verlengt de houdbaarheid van etenswaren doordat vrijwel alle lucht wordt verwijderd uit afgesloten hersluitbare zakken en containers. Oxidatie wordt hierdoor verminderd, hetgeen de voedingswaarde, smaak en algehele kwaliteit beïnvloedt. Het verwijderen van lucht kan ook de groei van micro-organismen afremmen, die in bepaalde omstandigheden problemen kunnen veroorzaken.

Schimmels – Eenvoudig te herkennen door het donzige uiterlijk. Schimmels kunnen groeien in een omgeving met weinig zuurstof. Daarom kunnen vacuümverpakkingen de groei van schimmels afremmen.

Gist – Resulteert in fermentatie, herkenbaar door de geur en de smaak. Gist heeft water, suiker en een gematigde temperatuur nodig om te groeien. Verder kan gist blijven bestaan in de nabijheid of afwezigheid van lucht. Om de groei van gist te vertragen is afkoeling noodzakelijk. Bevriezen leidt onmiddellijk tot beëindiging van de groei.

Bacteriën – Leiden tot een onprettige geur, verkleuring en/of een zacht of slijmerig uiterlijk. In de juiste omstandigheden kan Clostridium botulinum (het organisme dat botulisme kan veroorzaken) groeien zonder lucht. Soms kan het niet worden gedetecteerd door de geur of de smaak. Ondanks dat deze bacterie zeer zeldzaam is, kan deze zeer gevaarlijk zijn.

Om etenswaren op veilige wijze te bewaren, is het van cruciaal belang dat dit bij lage temperaturen gebeurt.

Het is belangrijk om te weten dat vacuümverpakkingen GEEN vervanging zijn van ingeblikte etenswaren, en dat het bederven van etenswaren niet omgekeerd kan worden. Alleen een kwaliteitsverslechtering kan worden afgeremd. Het is moeilijk om te voorspellen hoe lang etenswaren hun optimale smaak, uiterlijk of textuur behouden, omdat deze afhankelijk zijn van de leeftijd en toestand van de etenswaren op de dag dat deze vacuümverpakt werden.

Veiligheidswaarschuwing voor etenswaren

Gebruik verse, bederfelijke etenswaren snel nadat deze zijn gekocht. Zelfs in de juiste bewaaromstandigheden worden etenswaren minder vers en verliezen ze hun voedingswaarde als ze te lang worden opgeslagen.

Tips voor het bereiden van etenswaren

Harde kaas:
Vacuümverpak de kaas na elk gebruik om deze vers te houden

BELANGRIJK: zachte kaas mag nooit vacuümverpakt worden.

Brood- en banketwaren:
Om zachte of luchtige banketwaren te vacuümverpakken, raden we het gebruik van een FoodSaverTM-container aan, zodat ze hun vorm niet verliezen.

Instructies

Opladen van uw draagbare vacuümsysteem: laad het apparaat gedurende minstens 24 uur op voordat u het voor het eerst gebruikt. Als u dit niet doet, dan neemt de levensduur van de batterij van het product af. Het indicatielampje voor het opladen blijft verlicht terwijl het apparaat is aangesloten op het lichtnet.

BELANGRIJK: beëindig het vacuümverpakken onmiddellijk als vloeistof aanwezig is in het reservoir en dit de lijn bereikt die de maximale hoeveelheid aanduidt.

Het afsluiten van hersluitbare vacuümzakken van FoodSaver™

Stap 1: vul de zak en sluit deze af
Plaats de etenswaren in de hersluitbare vacuümzak van FoodSaverTM. Leg de hersluitbare zak neer met de groene cirkel omhoog. Druk de sluiting stevig aan om te beginnen met het afsluiten. Druk de sluiting aan met uw vingers om de zak af te sluiten.

Stap 2: verwijder de lucht uit de zak
Druk de vacuümafsluiter van FoodSaverTM op de groene cirkel van de zak en druk voorzichtig op de startknop.

Stap 3: in de koelkast plaatsen
Plaats de zak met de etenswaren in de koelkast of in een andere kast.

* Zakken zijn niet geschikt voor vloeistoffen.

Delicontainers van FoodSaver™ afsluiten

Stap 1: vullen en afsluiten
Zet de delicontainer van FoodSaver™ op een vlakke ondergrond en plaats de etenswaren in de container. Plaats het deksel op de container en druk deze met twee handen dicht, zodat u klaar bent voor het vacuümverpakken.

Stap 2: bevestig de containeradapter van FoodSaver™ aan de onderzijde van de vacuümtuit door deze in de bodem te drukken, zoals staat afgebeeld.

Stap 3: zuig de lucht weg
Nadat de containeradapter is aangesloten, plaatst u het uiteinde van de vacuümtuit over het grijze ventiel op plaats het deksel van de container. Druk op de startknop van het apparaat en zuig de lucht gedurende 10 seconden weg. De container kan nu worden opgeslagen. Het “versheidskuiltje” geeft aan dat de lucht is verwijderd uit de container.

Stap 4: vacuüm ongedaan maken
Om het vacuüm van de container ongedaan te maken, opent u het vacuümventiel/klep voor luchttoevoer door deze voorzichtig omhoog te trekken.

Onderhoud, reiniging en problemen oplossen

Opslag van containeradapter

1. De containeradapter kan gemakkelijk worden opgeborgen aan de onderkant van de oplaadcomponent, zoals staat afgebeeld.

**GELDT NIET VOOR ALLE MODELLEN

Onderhoud & reiniging

1. Trek de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Dompel het apparaat niet onder in water.
3. Vermijd het gebruik van schurende producten of materialen om de componenten van het apparaat mee schoon te maken. Deze schoonmaakproducten kunnen het oppervlak bekrassen en de zwarte schuimrubberen kussentjes beschadigen.
4. Gebruik een mild sop en een warme, vochtige doek om etensresten in of op de componenten te verwijderen.
5. Leeg het reservoir na ieder gebruik. Was het af in een warm sop. Laat het opdrogen voordat u het opnieuw aanbrengt.

BELANGRIJK:
Om het reservoir los te koppelen van de vacuümtuit: trek het reservoir, terwijl u de vacuümtuit met één hand vasthoudt, van de tuit af.

Containers van FoodSaver™

1. De container kan zonder het deksel veilig worden schoongemaakt op het bovenste rek van de vaatwasser. U kunt beide delen ook afwassen in een warm sop. Spoel en droog ze goed af.
2. Probeer het grijze, rubberen vacuümonderdeel niet te verwijderen.
3. Containers van FoodSaver™ kunnen zonder deksel worden gereinigd op het bovenste rek van een vaatwasser.
4. Containers van FoodSaverTM kunnen worden gebruikt in combinatie met een magnetron.

Problemen oplossen

Het vacuümsysteem begint niet nadat ik op de startknop heb gedrukt:

1. Controleer of het vacuümsysteem is opgeladen.

Het vacuümsysteem begint, maar de zak krimpt niet om de etenswaren heen:

1. Controleer of de zak goed is afgesloten. Druk de volledige sluiting aan met uw vingers.
2. Het luchtventiel bevindt zich niet op een vlakke ondergrond. Plaats de zak zodanig dat het luchtventiel op een vlak aanrecht ligt zonder etenswaren onder het luchtventiel.
3. Vul de zak niet te vol.
4. Trek de zak niet te hard open. Dit zou de sluiting kunnen beschadigen.

Vacuümtuit en luchtventiel kunnen niet precies aangesloten worden:

1. Controleer of de vacuümtuit precies op de groene cirkel en plat op het luchtventiel is geplaatst. DRUK VOORZICHTIG AAN – Als u te hard drukt, dan kan de lucht niet worden verwijderd uit de zak.

De lucht is verwijderd uit de zak, maar er dringt weer lucht door in de zak:

1. Onderzoek de sluiting en het ventiel van de zak. Etensresten in de sluiting of het ventiel kunnen leiden tot lekkage, en tot het doordringen van lucht.
2. Soms leiden vocht of etensresten langs de rand van de sluiting of onder het ventiel ertoe dat de zak niet goed wordt afgesloten. Veeg de binnenkant van de zak rond de sluiting en onder het ventiel droog en sluit de zak opnieuw af.
3. Als u etenswaren met scherpe randen wilt vacuümverpakken, dan kan er een gaatje in de zak zitten. Gebruik een nieuwe zak als er een gaatje is. Bedek etenswaren met scherpe randen met een zacht materiaal, zoals een papieren doek, en sluit de zak opnieuw af.

Het vacuümverpakken van FoodSaver™-containers mislukt:

1. Controleer dat er geen etensresten aanwezig zijn op de rubberen afdichting.
2. Controleer of de rand van de container gescheurd of bekrast is. Eventuele scheuren kunnen ertoe leiden dat containers niet vacuüm blijven.

Garantie

Bewaar uw aankoopbewijs omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw aankoopbewijs en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen Holmes Products (Europa) Ltd. (“Holmes”) is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

Holmes verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- U het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij Holmes, en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop Holmes geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

Deze garantie geldt voor onderdelen en arbeid, verzendkosten zijn niet inbegrepen. Indien u aanspraak wilt maken op garantie dient u ervoor zorg te dragen dat het product schoon en goed verpakt is. De aard van het defect moet duidelijk zijn aangegeven.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Elektrische afvalproducten mogen niet samen met huishoudelijk afval worden weggeworpen. Recycleer deze producten op de voorgeschreven wijze. Stuur ons een e-mail op enquiriesEurope@jardencs.com voor verdere informatie over recyclage en de AEEArichtlijn.

Holmes Products (Europa) Limited
1 Francis Grove
Londen
SW19 4DT
Groot-Brittannië

FoodSaver™

© 2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2010 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé. Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande Bretagne.

© 2010 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions. Alle Rechte vorbehalten. Vertrieb durch Holmes Products (Europa) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Großbritannien.

© 2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2010 Sunbeam Products, Inc. in commercio come Jarden Consumer Solutions.Tutti i diritti riservati. Distribuito da Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Regno Unito.

© 2010 Sunbeam Products, Inc. is actief onder de naam Jarden Consumer Solutions. Alle rechten voorbehouden. Gedistribueerd door Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londen SW19 4DT, Verenigd Koninkrijk.

Printed in PRC - Imprimé en RPC - Gedruckt in der VR China - Impreso en la República Popular China - Stampato nella Repubblica Popolare Cinese - Gedrukt in China

- Refer to manual for precautions and use
- Veuillez vous référer à votre manuel pour toutes précautions et utilisations
- Bitte die Gebrauchsanweisungen beachten
- Consulte el manual de instrucciones para precauciones y uso
- Consulta il manuale di istruzioni per l'utilizzo
- Raadpleeg de handleiding voor de voorzorgsmaatregelen en gebruik

P.N. 140913 Rev. B
CBA-121510